

# CARTE DE SOIRÉE

## Antipasti

(voir sélection dans la vitrine)

<b>Portion d'olives marinées</b>	<b>8.00</b>
<b>Antipasti misti piccoli</b> (3 Sorten)	<b>18.50</b>
<b>Antipasti misti grandi</b> (5 Sorten)	<b>31.50</b>
<b>Bruschette</b> 4 pièces de pain avec tomates à l'ail	<b>16.50</b>
<b>Bruschette sardine portoghesi</b> 3 pièces de pain avec sardines portugais	<b>19.50</b>

## Salades

(avec sauce italienne classique, production de la maison)

<b>Piccola insalata con semi misti</b>	<b>8.00</b>
petite salade variée avec graines divers	
<b>Insalata con semi misti</b>	<b>12.00</b>
épinards et salade verte variée avec graines divers	
<b>Insalatone</b> grand salade variée	<b>24.50</b>
<b>Insalata di spinaci con formaggio di capra e miele</b>	<b>27.50</b>
salade d'épinards avec tomme de chèvre chaud, miel et poire	

## Soupes 4 dl (production de la maison)

1/2 portion comme entré, moins CHF 2.00

<b>Pappa di pomodoro</b> soupe de tomate	<b>10.50</b>
<b>Crema di zucca con crostini al tartufo</b>	<b>12.50</b>
soup au potiron et crème avec croûtons parfumés des truffes	

## Pâtes & Gnocchi

(1/2 portion, moins CHF 3.00)

<b>Pasta al pomodoro</b>	<b>21.00</b>
pâtes avec sauce tomate et basilic	
<b>Pasta all'arrabbiata</b> fort, acre avec sauce tomate	<b>22.00</b>
<b>Pasta con spinaci freschi al limone</b>	<b>23.50</b>
pâtes avec épinard frais et jus de citron	
<b>Pasta al pesto rosso</b>	<b>24.50</b>
pâtes en sauce de pesto de tomates séchées (production de la maison !)	
<b>Pasta all'amatriciana</b>	<b>27.50</b>
pâtes avec lard, olives, tomate et fromage Pecorino	
<b>Spaghetti alle cozze al vino bianco</b>	<b>28.50</b>
Spaghetti avec moules (DNK) en sauce de vin blanc	
<b>Spaghetti alle cozze al pomodoro</b>	<b>28.50</b>
Spaghetti avec moules (DNK) en sauce de tomate	
<b>Trofie con ragù di chinghiale</b>	<b>28.50</b>
pâtes avec ragoût du sanglier (EU)	
<b>Trofie al pesto di pistacchie con speck</b>	<b>29.50</b>
pâtes avec pesto de pistache, lard et crème (production de la maison !)	

## Pâtes fraîches farci

<b>Cappellacci ripieni di ossobuco con burro alla salvia</b>	<b>28.50</b>
pâtes farci avec boeuf braisé en beurre de sauge	
<b>Trotelli alla zucca violina al crema di curry e scheggia di mandorle</b>	<b>28.50</b>
ravioli farci avec potiron en sauce de curry et crème avec paillettes des amandes	

## Fruits de mer

<b>Cozze alle marinara (DNK) al vino bianco</b>	<b>28.50</b>
moules sautées en sauce de vin blanc avec ail	
<b>Grand plat pour deux personnes</b>	<b>47.00</b>
<b>Spaghetti ai frutti di mare al pomodoro</b>	<b>34.50</b>
Spaghetti avec fruits de mer (DNK) en sauce tomate	
<b>Filetto di branzino con olive, capperi, limone e olio d'oliva, servito con gnocchi di patate</b>	<b>35.00</b>
filet de loup de mer (TK) avec olives, câpres, citron et huile d'olive, sert avec gnocchi de patate	

## Viande

### Porc (CH)

<b>Scalopine al limone, verdure mediterrane, paglia e fieno al burro</b>	<b>36.00</b>
steak en sauce au citron, avec légumes méditerranéen et nouilles vertes et blanches	

### Boeuf

<b>Ossobucco di manzo alla milanese con paglia e fieno al burro</b>	<b>36.00</b>
jarret de boeuf (CH) avec légume-racine, braisé en vin blanc, avec nouilles vertes et blanches tournée en beurre	
<b>Bistecca di manzo con insalata</b>	<b>42.50</b>
entrecôte (PRY), avec un bouquet de salade	
<b>Bistecca di manzo con penne all'arrabbiata</b>	<b>42.50</b>
entrecôte (PRY), avec penne all'arrabbiata en sauce tomate fort	

## Dessert (\* production de la maison)

<b>Panna cotta prugne al vino rosso*</b>	<b>9.00</b>
Panna Cotta avec pruneaux en vin rouge	
<b>Tiramisu</b>	<b>9.00</b>

**Regardez nos spécialités quotidiens sur les tableaux ou demandez notre personnel**

Cher client, à propos des ingrédients dans nos plats, nos employés peuvent vous donner des informations sur des allergies et des intolérances. N'hésitez pas à demander.



Tous les prix incl. 8.1 % T.V.A. (© 09.2024)